TARTA RO

Por el Doctor Bungalou Lumbago A'tresbandas. Doctor en Pataphysica. 8488 desde el reinado del Padre Úbú_2013 vulg.

No es de extrañar que la sÚbuita aparición de estos Patacua Cua que el avispado lector tiene entre sus manos o, en su defecto, la esposa del agregado cultural de la ONU (Hoy No Unicornio) quien, promoviendo un uso más placentero de estos Patacua Cua, los sujeta, en aspiración levitatoria y pepitoria, en las medianías de su entrepierna, como el galgo de competición persigue abstrusamente la zanahoria, o el Subsecretario del Ministerio del Interior se sube la media, con dedos gangosos, a la altura exacta de su promontorio, es bastante predecible, decíamos, pues, la opinión que comúnmente se tiene sobre el cuero cabelludo de los roedores o ratas (en adelante CUCROR).

El cuero cabelludo de los roedores o ratas, -según el genocidio- se compone de tres elementos, harto presentes, en la atmósfera: Cinz (más conocido, para el hastiado lector lego, como Zinc, en hebreo), petróleo y látex amarillo de color verdoso; si sujetamos la cola del roedor con la punta de la nariz de un cariñoso sacerdote que se preste a ello -véase A.S.A.N.A. (Asociación de Sacerdotes Narigudos) y su fetiche y complementario A.S.A.N.A. P.U.S. C.O. (Asociación de Sacerdotes Narigudos Para Usos Comunes)- observaremos que la rata supura unos granos de novela histórica de ficción del tamaño de un abedul, visto desde la crasa perspectiva de las lentes sin obturar de un microscopio madre. A ojos de un bailarín leproso la “costra en sí” no cambia mucho. Si apartamos a un lado el microscopio -magnífico instrumento de precisión que sirve impecablemente a los fines de la erotomanía y que tan flaco favor nos ha prestado- percibiremos con mayor exactitud la superficie oblonga del CUCROR y, con la ayuda de un utensilio punzante efectuaremos un buzón o hendidura lo suficientemente holgado

como para que se hunda allí nuestra traviesa mirada. Estamos hablando de un corte abisal, profundo, de almeja marinada; aquí, la liberación del deseo de teta se producirá justo en el instante en que pronunciemos esas palabras íntimas, santas, que producen regocijo y pez interior: "...Así en la piara como en el cerdo..."

En el periodo comprendido entre 1802-1804[1] la Cadena Internacional de Panaderías Oscuramente Tenebrosas (en sin-yugular: CIPOTE) "Así, de pronto, te monto en Toronto" y sus filiales en Europa del Este "Por lo pronto, te monto en Toronto" y en América Merienda Meridional "Untándote en crema te subo en Pasadena (Ohio, Colorado)" fabricó uno de sus productos más insalubres y que más éxito tuvieron entre la población. Estamos hablando de "Ro", ¿Qué es Ro?, Ro es...LA TARTA. Sí, es la tarta definitiva, impar, total e imposible de mutilar, donde la gula es como un fideo finíííísimo que no empacha ni emborracha. Los panaderos del CIPOTE[2] realizaron infinidad de pruebas: Tarta Ro, Tarta Ro, Tarta Ro, Tarta Ro, y, finalmente, se decidieron:

¡Tártaro!: ¡Un sabor de mil demonios que nunca olvidará!

Vian.

Los pequeñitos pastelitos adyacentes, que eran como tiernos angelitos con calzones de medio metro de ancho que reposaban en los faldones de LA TARTA RO, en adelante: Tártaro, a secas, tenían también los siguientes nombres nada sugerentes, nombres escritos en cartulinas soldadas a sus alas inocentes y púrpuras con pegamento Super-gen. En las alas de El ángel izquierdo, de rostro semejante a un cónejo, se podía leer: "Su levadura no va a ponérmela dura". En cuanto al segundo ángel, de su boca empapada en

1 N.d.A.: Se refiere al Conde de Gloucester (Maryland, Laponia Lacónica.)

2 N.d.A.: Titulo también utilizado para la segunda parte del film "Avaricia" del afamado director manchego Pedro Erich Von Stroheim. En su versión original "Los Panaderos del CIPOTE" tenía un metraje de 9'41 horas y media. Los directivos de la Metro Goldwyn Peter Mayer, fieles a su espíritu de ordeñadores, redujeron una parte importante, dejándola, exactamente, en 0 horas 00 minutos 000 segundos y 0000 milésimas de segundo. Gracias a la importante labor de merodeadores y rastreo de los Doctores de "El Otro ilustre Colegio Oficial de Pataphysica" hemos logrado recuperarla y se la ofrecemos entera, sin cortes, sUbútitulada, en la siguiente dirección de Youtube: http://www.youtube.com/watch?v=6BlmAKhzoak

salitre podía adivinarse su bendita proclama: “Mi humilde erección no influirá en su milagrosa cocción”.

Los ingredientes secretos de la TártaRo, y su elaboración, celosamente guardados durante dulces generaciones de panaderos, antes de ser utilizadas, estas generaciones, como veneno en meriendas de actos solidarios, son los siguientes:

Leche de oveja y manteca de vaca de señora a partes iguales. Lo ponemos todo a hervir en una cazuela de la República Democrática Alemana (DDRTIP) y, una vez esté/mos bien cocido/s, extraemos la masa resultante, que será oblonga, y la deposita-remos en una Bandeja. Bandeja con los bordes manchados de pequeños regueros de sangre y donde hasta hace unos pocos minutos aun reposaba en ella la cabeza de San Juan BautistaJoseVicente, el Garci.

-”Dame, dame la Tarta, Salo me”.

La Bandeja, pues, será hebrea. “Masa oblonga, Bandeja Hebrea”[3]. En efecto, el Maestro Mayor Panadero (MAMAPA en adelante), una vez recibida la bandeja hebrea de parte de Salo me le dará el toque final espolvoreándola con unos polvitos de especias típicamente griegas: un poquito de Alecto, una pizquita de Tisífone, un puñadito de Meguera y...¡Lista para servir!

¡A hincarle las Euménides![4]

No queremos terminar esta ConejoEditorial sin regalar una sana recomendación a los numerosos Sportmen que sabemos fieles seguidores de El Otro ilustre Colegio Oficial de Pataphysica (OICOP).

En cuanto a los deportes, amigos Sportmen...¡HAGAN PANZA, SEÑORES!

3 Op. cit. Tácito: “Últimas palabras al padre moribundo”.

4 N.d.A.: Euménides (Odont. Fecal y lúgubre): parte de la dentadura emparentada con la quijada y que se da muy raras veces.

¡HAGAN PANZA!

P.A.N.Z.A. (Pesca Anfibia de Notable Zumbido Atómico)

Y si tienen que hacer Gol, nuevamente amigos Sportmen...

¡HAGAN GOL-GOTA!

UBUENAS TARDES